

Кимион зърна



Цена: 0.38Lev. - 24.00Lev. / 0.19 - 12.27 EUR

Варианти на продукта

- Кимион зърна - 1kg (#1901)
- Кимион зърна - 500g (#911)
- Кимион зърна - 250g (#912)
- Кимион зърна - 100g (#913)
- Кимион зърна - 40g (#914)
- Кимион зърна - 10g (#915)

Product Summary

Съставки: изсушени и почистени семена от кимион.

Употреба: за кулинарни цели като подправка.

Произход: ИНДИЯ

Описание на продукта

Кимион е чудесен подправка, невероятна добавка, с която храната става по-оживена и апетитна. Неговият приятен вкус и мирис украсяват пикантни състави. В храната се използват предимно семена. В масовото производство кимионът се отглежда в по-голямата част от Европа и Азия, Индия и Пакистан. Също така расте в Северна Африка и Нова Зеландия. Семена от кимион най-често се използват в хлебарството, както и за ароматизиране на сладкарски продукти и като част от подправки за готвене на месо, зеленчуци и други ястия. Има няколко рецепти за квас с кимион и някои ниско алкохолни напитки, например бира. Това е незаменима Маринована съставка за сос, сос и сосове. В храната можете да използвате не само семена, но млади листа и коренища, като целина и моркови, те се добавят към салати и пастети. От семената на кимион се приготвя етерично масло с особен пикантен аромат.

Това растение се използва не само за готвене, но и в народната медицина, като част от медицинските колекции.

Популярността на подправката се обяснява на първо място с това, че активира отделянето на стомашни сокове и предизвиква апетит, облекчава спазмите на червата, улеснява храносмилането на храната. Също така кимионът има диуретик и лек слабително действие.

Подправката на хляба се използва широко във всички категории ястия. Особено помага при храносмилането на мастно месо (свинско, агнешко), както и в блюдата от бобови растения. Овчарско зеле или накиснати ябълки с кимион семена са обичани от всички. В сладостта на това рядко се добавя, но в нов тест се използва във всички страни. Ароматният кимион дава пикантност на много хлебни изделия. Ние всички знаем херинга или цацар цаца, салати от пресни зеленчуци и азиатски пилаф и овесена каша. В Индия се пържи в масло или на сухи тигани, немската и австрийската кухня са известни със задушени зеленчуци и много други.